

盐城：一座短剧之城的烟火菜单

——追完这部剧，去吃盐城那一口鲜

9月中旬，2026年度江苏重大题材文艺创作重点项目名单公布。全省58个项目入选，涵盖文学、舞台艺术、广播电视三大门类，其中有一部微短剧——《爱在风起燕舞时》。这部剧把镜头对准改革开放初期的盐城无线电厂，展现了上世纪八九十年代盐城人的拼搏创新，生动还原了上世纪八十年代的盐城风貌，引得无数人怀念。剧集7月27日在抖音、红果短剧首播，全网播放量已破5亿，红果短剧臻果榜给出9.6分。

剧里的景不是搭出来的。剧中出现的竹林大饭店、大洋湾生态旅游景区，仍是当下盐城人常去打卡游玩的好去处。有趣的是，短剧一播完，外地观众循着镜头找过来。人一进城，故事就从屏幕上落到了街巷里。

2025年以来，盐城拍完的短剧有135部，漫剧有72部，加起来达两百多部，全网播放量破百亿。“先追剧，再出发”成了跟着短剧打卡“nice盐城”的响亮口号。但能让人记住一座城的，不只是屏幕里的故事，还有你真到了盐城才能吃得上的那一口鲜。



一台收录机，一桌八大碗

燕舞是个有故事的牌子。上世纪八十年代，谁家要有一台燕舞收录机，那是很拿得出手的大件。“一曲歌来一片情”的广告歌曾响彻大江南北。今天，燕舞厂成了盐城市属国企燕舞集团，从生产电器变身为文旅、康养、体育、演艺、酒店等业务协同发展的综合性集团。

沿着短剧取景地走下去，你还会撞见燕舞的另一面：美食主理人。

盐城八大碗，是本地人逢年过节、婚丧嫁娶才舍得摆的那一桌席。头一道是炆土膘，猪皮涨发，做成鱼鳔的形状，老辈人讲“无膘不成席”。红烧糯米圆讲究些，圆糯米要冷水泡上三个小时，蒸熟了拌进猪肥肉丁。再来一碗芋头虾米羹，半汤半水，鲜得不张扬。一桌吃下来，以烩为主，半汤半菜、半荤半素，盐城人

叫它“汤汤水水的盐城菜”。

这块美食牌子，如今就握在燕舞手里。2014年八大碗餐饮管理有限公司成立，作为燕舞集团的下属企业，他们以传统的八大碗特色菜为主打，开设了多家“盐城八大碗”门店，让市民和游客都能随时吃上地道盐城味道。经过燕舞人的努力，2017年，“盐城八大碗”成为全国首例核准注册的地方特色系列菜肴集体商标；2023年，“盐城八大碗制作技艺”进入江苏省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录，属传统技艺类。

门店的位置也巧，竹林大饭店三楼、盐镇水街东门、大洋湾，都开在短剧的取景地名单上。追剧打卡的人走累了，拐进去就能坐下吃一桌。2025年8月23日，“盐城八大碗”门店开到了上海杨浦区，明档厨房、非遗展区



都搬了过去。

从造收录机到拍短剧、开餐馆，燕舞换了几种方式，做着同一件事：让盐城被更多人看见，也被更多人尝到。

美食背后，是必打卡的世界遗产

把镜头拉远，这些美食背后铺着一层更厚的底子。

盐城黄海湿地是太平洋西岸和亚洲大陆边缘面积最大的海岸型湿地，作为中国黄（渤）海候鸟栖息地（第一期）2019年成功列入《世界遗产名录》。通过“苏超”赛事走红全网的丹顶鹤、麋鹿、勺嘴鹬正是常来光顾这片土地的小精灵，盐城人叫它们“吉祥三宝”。

公开报道显示，今年年初来盐越冬的丹顶鹤数量达635只，盐城沿海成为全球丹顶鹤最大越冬地之一，在盐城珍禽保护区，还能看到正在练习飞行的人工繁育丹顶鹤。东台条子泥的明星勺嘴鹬，因嘴巴像小勺子、身体圆滚滚而圈粉无数，但它如今已是全球极危物种，成鸟仅存443只，它们每年有近三分之一时间会在盐城黄海湿地停下，捕食嬉戏，换一身羽再走。“苏超”盐城队的队徽是麋鹿，这个曾在本土绝迹的“神兽”，在漂泊海外多年后，最终回到中国并在盐城的湿地开枝散叶，回到盐城的种群从1986年刚引进的39头，历经40年突破8800头，其中野外种群超过4000头。

在盐城这片好水好土上，长出来的东西不会差。射阳大米是这桌饭的主食，年产销120万吨，全产业链产值超百亿元；响水西蓝花更亮眼，10万亩西蓝花海，年产18.5万吨，产值13.6亿元，产

品出口日本、韩国和东南亚。美景、美食对人的吸引力不分民族和国家。

2025年，盐城接待境内外游客6280.74万人次，增长11.9%；游客总花费661.99亿元，增长10.4%。韩国游客钟爱射阳的高尔夫，欧美游客则钟爱条子泥上跳舞的候鸟，盐城南洋机场和高铁站每天降落、发出的航班、车次，一趟趟承载着这些打卡盐城的旅行。

盐城想做的，是把名菜、名品、名胜串成一条线。盐城文旅还把名菜、名品和名胜用电影串成一条线。在首届轻舟计划推动下，盐城推出5条电影主题旅游线路，把《粉墨》的非遗传承、《候鸟人》的生态保护，与淮剧小镇、盐镇水街、丹顶鹤湿地、潮间带艺术村等地深度绑定。也把《老爹面子仗》的都市生活、《再见董永》的仙幻爱情、《爱情的尾巴》的浪漫爱情，融进KK-PARK国际街区、西溪天仙缘景区、荷兰花海景区等实地。一条条路线走得下来，也吃得下来。盐城不仅想成为影视创作的热土，更想让短剧成为一扇窗口，让更多人看见盐城。

这个秋天来盐城吧。先在手机里追完那部剧，再去到竹林大饭店品尝盐城人的八大碗和那一碗鱼汤面。屏幕里的故事还在更新，桌上的这一碗，才是盐城真正的开场。

周珉

一碗面，熬了两百多年

盐城的清晨，是从一碗鱼汤面开始的。

据传东台鱼汤面起源于清朝乾隆年间，其制作技艺成为江苏省级非物质文化遗产。地道的东台鱼汤面讲究“汤白质浓、鲜而不腥”。央视《三餐四季》江苏篇里，撒贝宁接过一碗汤，愣了半天，问了一句：“面呢？”面其实就藏在乳白的鱼汤里。本地人讲“大汤小面”，汤才是主角。那口乳白不是奶，是鲫鱼、鳊骨和熟猪油在旺火里滚出来的油脂乳化。

今年8月，这一碗面被拍成36集微短剧《盐街烟火归乡人》，



每集2分钟。戏在盐城拍摄，主要取景地位于伍佑珠溪古镇。古法熬汤、手工制面，都被织进了市井故事，说到底就是六个字：守味、守艺、守魂。

趁着假期，不妨走进黄海森林公园、东台条子泥湿地，游览结束后便可导航至周边渔村寻

一家不起眼的老店。鱼汤面馆门口往往都会架上一口大锅，时刻不停熬煮着浓汤，一勺子下去还能带起未融化完整的鱼骨。滚煮的鱼汤配上细面，佐以店家腌制的醉泥螺、咸菜，懂行的老饕还要添一勺东台麻虾酱，那香味可谓是鲜上加鲜。